

früher „Der Ostmärker“
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 15. Bromberg, den 12. Juli 1931

Landwirtschaftlicher Geschäftsbetrieb früher und heute.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*

II.

Der Eisenbahn- und Schiffsverkehr war es, der die Landwirtschaft zu einer lebhafteren Art ihres Betriebes veranlaßte, die aber mehr und immer mehr beschleunigt und gesteigert wurde, je mehr sich im Lande die Industrie entwickelte. Darin lag einerseits das Gute der Entwicklung, aber auch andererseits der Keim zum Verderben! Denn die Industrie verbreitete sich mehr und mehr; sie gebrauchte Land und Leute; sie verdrängte die Landwirtschaft direkt von ihrem Boden (namentlich der Bergbau) und entvölkerte das Land. Wenn in Deutschland im Jahre 1870 noch zwei Drittel der Bevölkerung Landbewohner waren, und nur ein Drittel in den Städten wohnte, so ist es heute genau umgekehrt, und die Zahl der Großstadtbevölkerung, die man damals noch gar nicht kannte, umfaßt heute allein ein Sechzehntel der Gesamtbevölkerung.

Wurde die Landwirtschaft so räumlich zurückgedrängt, so veranlaßte dieser Druck aber auch eine entschiedene Verstärkung des landwirtschaftlichen Betriebes.

Die Masse der Stadtbevölkerung mußte ernährt werden, die landwirtschaftliche Produktion mußte umsomehr gesteigert werden, je mehr sich die Bevölkerung in die Städte zog und je größer die Einwohnerzahl wurde. Das konnte aber nicht durch Vermehrung des Ackerbodens geschehen, — der im Gegenteil immer mehr verringert wurde — sondern nur durch Arbeiten und Maßnahmen, mehr aus dem Boden herauszuholen als bisher.

Da kam der ausländische Dünger, Guano und Chilisalpeter; denn der Stallmist reichte nicht aus, obgleich auch schon vor 50 Jahren Bestrebungen einsetzten, um die Viehzucht zu entwickeln und zum rentabelen Zweig der Wirtschaft zu machen. Einen weiteren Fortschritt brachte der Kunstdünger: Thomasmehl, Kainit, schließlich das Ammoniak, in neuerer Zeit die künstlichen Stickstoffarten. So war man in der Lage, dem Boden durch große Mengen von Düngern auch große Massen von Frucht abzuringen. Aber auch die Pflanzen wie auch die Tiere wurden veredelt. Tierzucht-Genossenschaften, Saatgutwirtschaften gaben dem praktischen Landwirt Produkte in die Hand, die höchsten Anforderungen gewachsen waren, und die Industrie versorgte ihn mit Maschinen, damit er die sich immer steigernde Arbeitslast trotz der ebenso steigenden Landentvölkerung bewältigen, sogar verbessern konnte. Gleichzeitig sorgte ein Netz von Landwirtschaftlichen Schulen und Vereinen für die fachgemäße wissenschaftliche Ausbildung des Landwirts.

So hat sich ein landwirtschaftlicher Betrieb entwickelt, der himmelweit von dem von vor hundert, ja auch vor 50 und 30 Jahren entfernt ist. Während früher im ganzen Lande eine Wirtschaft der andern aufs Haar glich, wird sie heute in jeder Gegend anders betrieben, angepaßt an die besonderen Boden- und Klimaverhältnisse und angepaßt den besonderen Bedürfnissen der Bevölkerung und des Absatzmarktes. Ja, selbst in einzelnen Dorflagen unterscheiden sich oft genug Betriebe je nach der Eigenart und Unternehmungslust des Besitzers.

Was aber allen gemeinsam ist, das ist der Betriebsgrundsatz: Nur erstklassige Ware liefern! Wer diesen Grundsatz außer acht läßt, der kommt nicht mehr mit.

Heute kauft der Händler das Getreide nicht mehr einfach „per Sack“, sondern nach Litergewicht, d. h. ein Liter irgendeines Getreides muß ein bestimmtes Gewicht haben, höheres Gewicht wird „über Notiz“ bezahlt. Selbstredend muß die Ware tadellos rein sein, darf keine Vermischungen, auch keine Krankheitskeime enthalten. Eine solche erstklassige Ware besteht aus völlig gleichmäßig großen Körnern, die — wie ausgesucht — recht voll und schwer sind. So liefert sie der Acker natürlich nicht. Der Landwirt muß durch sorgfältige Bearbeitung mit dem Trieur das Beste aus der Erntemenge herausholen, die Ware mehrfach putzen, sie sorgfältig auf dem Boden schaufeln und für die Saat nur das Allerbeste heraussuchen. Durch Saatwechsel verhindert er eine Verminderung der Qualität; kurz das Sinnen und Trachten des Landwirts ist heute nicht nur darauf gerichtet, möglichst viel zur ernten, sondern auch die Ware so zu verarbeiten, daß sie sich aufs Beste präsentiert. Denn heute hat man sich nach dem Wunsche der Käufer zu richten!

Wer Kartoffeln baut, hat sich im Voraus zu entschließen, wie und wo er sie absetzen will. Die Stärkefabrik und die Brennerei wollen große Knollen, die aber vor allem einen möglichst hohen Prozentsatz Stärke enthalten sollen. Der Städter wünscht als Eßkartoffel eine mittelgroße, etwa eigroße Knolle, die zwar „mehlig“ ist, aber beim Kochen nicht auseinanderfällt. Geschmacks- und Modesache ist dabei die Farbe des Fleisches, ob gelb

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

oder weiß. Vor allen Dingen wünscht die städtische Hausfrau die Kartoffeln in gleichmäßiger Größe, sonst präsentieren sie sich nicht auf dem Tische, und darauf legt die Hausfrau Wert.

Drum heißt es für den Landwirt nicht nur die richtige Sorte wählen, sie entsprechend zu düngen, um die Masse und den Stärkegehalt zu erzielen; er muß auch die Ware zum Verkauf herrichten! Sorgfältige Aufbewahrung in Mieten oder Kellern, vorsichtige Behandlung, Vermeidung von Werfen und dergleichen erhalten der Schale ein gesundes Aussehen; die Sortierung durch die Sortiermaschine — die „Harfe" genügt dazu nicht mehr, — gibt die Gleichmäßigkeit der Ware, und unter Umständen ist sogar ein Waschen der Kartoffeln nötig, um eine saubere, sich gut präsentierende Ware an den Kunden zu bringen.

Ähnlich ist es mit der Viehzucht. Der Kunde will Fleisch und nicht Sehnen und Knochen. Man züchtet fleischige Tiere, ohne zu viel Fett, die gesund und kräftig sind. Die peinlichste Pflege in saubersten Stall, die ausgeklügeltste Fütterung und die ständige Beobachtung durch den Tierarzt sorgen für wertvolles Schlachtvieh. Auf dem Schweinemarkt wechselt der Geschmack: Im Winter wünscht man fettes Fleisch; in der Spargelzeit will der Städter Kotelett, nicht zu fett, und im Sommer mageres Schweinefleisch. Dem muß sich der Landwirt anpassen, und er trägt Sorge durch geeignete Futtermischung und durch Beschleunigung oder Verlangsamung der Mast, daß er zur rechten Zeit auch die richtige Ware an den Markt bringt.

Auch für die Landwirtsfrau ist der Betrieb anders geworden. Die Forderung nach einer gesunden keimfreien Milch und Butter in saubersten Verarbeitung konnte früher nur eine Molkerei erfüllen. Aber heute hat auch bereits der Kleinbetrieb mit Hilfe der Zentrifuge, der verschiedensten elektrischen Apparate die Möglichkeit, seine Ware in einwandfreier Form zu präsentieren. Sogar die Behandlung des Geflügels, das heute nicht mehr nur so nebenher gezogen wird, erfordert Sachkenntnis und viel Arbeit, ehe Hahn oder „Küken" in sauber „dressierter" Form vor den Kunden hingelegt wird. Die Eier werden jetzt nach Größe und Gewicht sortiert und bezahlt. Wer sich die Mühe des Sortierens spart, erzielt für die ungleiche Ware nur geringe Preise; beschmutzte Eier werden nur ganz gering bewertet.

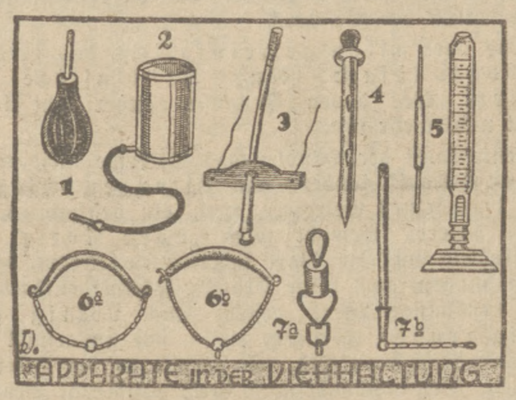
Selbst das Gemüse, das auf den Markt gebracht wird, muß gewaschen, von allen angefaulten oder auch nur angestoßenen Blättern befreit sein, wenn es Liebhaber finden soll. Verschmutzte Ware nimmt die Stadtfrau nicht mehr.

Zu der Herstellung einer erstklassigen Ware tritt nun noch die Sorge um den Absatz. Die Ware muß zur rechten Zeit an die richtige Stelle geleitet werden. Dazu gehört genaue Kenntnis der Marktverhältnisse, die Beschaffung eine geeigneten reellen Händlers und dann vor allem die Voraussicht, um zur bestimmten Zeit auch mit der Ware dienen zu können.

Der Bauer von heute ist also nicht mehr „Bauer" im alten, übeln Sinne des Wortes; er ist nicht mehr ein „Landhocker" und „Klutentreter", der sich um die Umwelt nicht mehr kümmert, sondern er ist ein Mann mit gewichtigen Fachkenntnissen ausgerüstet, der alle Tage, ja jede Stunde seine Wissenschaft zu handhaben gezwungen ist, nicht mechanisch arbeitet, sondern nach wissenschaftlichen Überlegungen handelt und dabei zum nicht geringsten Teil ein gewiegter Kaufmann, ein routinierter Geschäftsmann sein muß. Wer das alles nicht sein kann oder nicht sein will, wer nicht mit aller Anstrengung und unablässigem Fleiße fortgesetzt — ich möchte sagen — jeden Halm auf dem Felde, jedes Tier im Stalle im Auge halten kann, — der soll keinen landwirtschaftlichen Betrieb führen wollen. Die Vielseitigkeit und die Empfindlichkeit des heutigen landwirtschaftlichen Betriebes erfordert auch einen Mann von vielseitigster Bildung mit Kraft und Ausdauer, wie dies bei kaum einem anderen Berufe der Fall ist.

Viehzucht.

Apparate in der Viehhaltung. Mag es sich um eine Großvieh- oder um eine Kleinviehhaltung handeln, immer ist darauf Bedacht zu nehmen, daß ein gewisser Bestand an



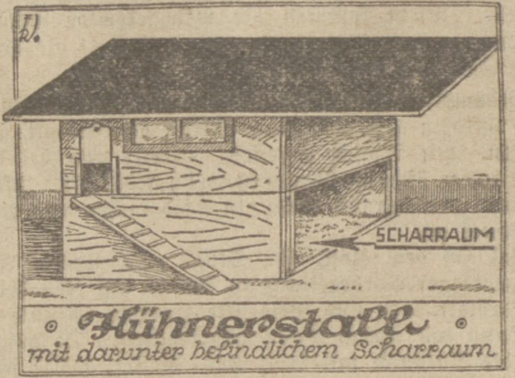
Geräten und Apparaten vorhanden ist. Wir lassen hier eine kleine Zusammenstellung folgen: 1. Ballonspritze. 2. Irrigator. Erstere zu kleinen Einspritzungen, letzterer zu größeren Spülungen bestimmt. 3. Das Schlundrohr. Es kommt bei Blähungen, zur Ableitung der überschüssigen Darmgase nach oben, in Anwendung. 4. Der Trokar. Das letzte Hilfsmittel bei Kolikanfällen, um die Gase des Pansens durch Einstich nach außen abzuleiten. 5. Ein Milchmesser nach Feser, um den Fettgehalt der Milch feststellen zu können. 6a und 6b. Nackenbügel, um bei älteren, stark angefleischten Tieren das Einwachsen der Halskette und das Aufreißen des Nackens zu verhüten. 7a und b für besonders unruhige Tiere: Karabinerhaken mit vielen Gewinden und ein Vorführstab. sch.

Weide und Milchertrag im Hochsommer. Die eingezäunte Dauerweide bietet die billigste Art der Sommerfütterung. Ohne Weide führen die niedrigen Preise zur Zeit der Milchschwemme zu unmittelbaren, erheblichen Verlusten bei der Milchviehhaltung. Aber Dauerweide schlechthin genügt nicht. Läßt man der Sache ihren Lauf, so ist im Frühjahr eine Überfülle von Futter vorhanden; nach Mitte Juni tritt dann ein unaufhaltsames Nachlassen des Graswuchses ein, das, bei Beibehaltung derselben Weidefläche, bald zum Futtermangel und zum Nachlassen der Milcherträge führt. Dann sind weder Grünfuttergaben, selbst des besten Klees, noch Kraftfutterzugaben imstande, die Milcherträge reinen Weideganges wieder zu erreichen. Gute Hilfsmittel zur Wiederbelebung des Graswuchses sind Nachdüngungen, am vorteilhaftesten um den Juli-Anfang, wo meistens mit Niederschlägen gerechnet werden darf. Stickstoffgaben als Leunasalpeter, Kalk- oder Natronsalpeter, auf ärmerem Boden auch als Nitrophoska III, schaffen schnell neuen Wachstumsantrieb. Sehr günstig wirkt Jauche, bei Regenwetter ausgebracht. Auch guter Kompost steigert das Wachstum wieder und wirkt bei grellem Sonnenschein als Schutzdecke für die Narbe. Wenig geeignet ist Stalldung, da die Tiere seines Geruches wegen zunächst die befahrenen Stellen meiden. Dem Milchvieh, als dem wertvollsten Weidebesatz, sollte das beste Futter geboten werden. Das geschieht durch mehrfache Durchteilung der Koppel und regelmäßigen Umtrieb. Gerade vom Hochsommer ab ist diese Maßnahme von besonderer Wichtigkeit. Mindestens vier Teilkoppeln sind erforderlich. In diejenige mit dem besten Graswuchs kommen die ergiebigsten Milchnerinnen, in die nächste altmilchende Kühe und kleines Jungvieh. Die dritte Koppel nimmt trockenstehende Milchkühe und das große Jungvieh auf, die vierte ist leer, um das Gras nachwachsen zu lassen. In dieser Reihenfolge wird regelmäßig umgetrieben. Sehr vorteilhaft ist es, wenn von Ende Juni an noch eine fünfte Koppel (von der vorher ein Schnitt genommen ist) herangezogen werden kann, als Ausgleich gegen den abnehmenden Graswuchs.

Dipl.-Ldw. M. B., Hamburg.

Kleintierzucht.

Hühnerstall mit Scharraum. Jeder Geflügelzüchter weiß, wie unerläßlich und für das Gedeihen der Hühner notwendig ein besonderer Scharraum ist. Ganz besonders



gilt dieses für den Winter. In ländlichen Geflügelhaltungen findet sich schon leicht ein dazu passender Raum. Anders ist es für den, der mit dem Platz sparsam umgehen muß. In der Regel wird der Scharraum neben dem Nachtstall hergerichtet, wohl die einfachste und auch praktischste Lösung. Wer aber weiter an Raum sparen muß, baut sich ein Häuschen, wie es unsere Abbildung zeigt, bei dem der Scharraum unter dem Schlafraum liegt. Im oberen Stockwerk werden dann auch die Legenester angebracht. Während für den Scharraum eine Höhe von 50—60 Zentimeter ausreichend ist, je nach Rasse, sollte doch der Nachtraum im Lichten so hoch sein, daß man aufrecht darin stehen kann, da sonst eine Reinigung dieses Raumes unnötig erschwert wird. Der Einschlupf befindet sich auf unserer Zeichnung an der Seite. Empfehlenswert ist es, auch in den Fußboden eine Öffnung zu schneiden, mit einer Stiege direkt in den Scharraum, was namentlich für die Wintermonate vorteilhaft wäre. Die Eingangstür zum Schlaf- und Legeraum befindet sich an der einen Giebelseite. Die an beiden Seiten eingebauten Fenster müssen zum Öffnen eingerichtet sein, um tagsüber Licht und Luft hereinzulassen. Im Sommer ersetzt man die Fenster durch enge Maschendrahtrahmen. Sch.

Geflügelzucht.

Haltung und Zucht des Wassergeflügels im Juli. Im Juli gibt es vielfach noch einmal ganz kleine Gössel. Diese, der zweiten Brut entstammend, haben dieselbe sorgsame Abwartung, wie die der ersten Brut nötig. Meist kommen sie, der ersten Brut gegenüber, in dieser Beziehung etwas kurz weg. Es dürfen ihnen nicht etwa in zu zartem Alter weite Wege zur Hutung bzw. zum Anger zugemutet werden. Die frühzeitigen Gössel der ersten Brut werden jetzt wohl, zusammen mit den Zuchtgänsen, der weichen Federn an der Brust, am Halse und an den Schenkeln entblößt. Sie werden „gewullt". Wirtschaftlich genommen springt dabei allerdings heute nicht viel heraus; denn die Gänse haben eine ganze Menge Futterstoffe nötig, um das Federkleid wieder zu ergänzen. Sie nehmen ja auch, bis sie wieder vollgewachsen sind, an Gewicht nicht zu. Auf keinen Fall dürfen diejenigen Junggänse „gewullt" werden, die demnächst als Schlacht- bzw. Bratgänse selber verbraucht oder verkauft werden sollen. Zweckmäßig ist es vielmehr, diese Gänse die letzten vierzehn Tage nicht mit auf die Weide treiben zu lassen, sondern sie zu Hause etwas anzumästen. — Die Enten hören im Juli vielfach auf zu legen. Soweit es sich um auszumerzende Zuchtenten handelt, können sie im Stalle, im Gegensatz zu den abzustoßenden Hennen, etwas angefüttert werden mit Weichfutter, das aus Schroten mancherlei Art, durchsetzt mit gekochten Kartoffeln, bestehen kann. Enteneier werden jetzt noch manchmal zum Ausbrüten genommen, um so Schlachttiere zu bekommen — bei günstigen Aufzucht- und Absatzverhältnissen lohnt sich das ja auch — ist dies aber nicht der Fall, so können auch die dann überflüssigen Zuchterpel alsbald geschlachtet werden. Bei der Aufzucht der Entenküken ist darauf zu achtne, daß sie stets Schutz haben vor den sengenden Sonnenstrahlen; sie bekommen sonst leicht den Sonnenstich, der ihren Tod herbeiführt. Paul Hohmann-Zerbst.

Obst- und Gartenbau.

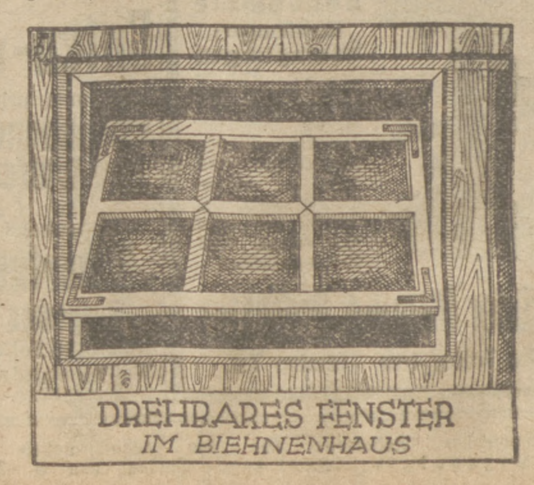
Wie ich meine Tomaten anbinde. Nach dem Pflanzen genügt es, die Tomaten mit einem Bastfaden an die beigesteckte Stange zu binden. Mit zunehmendem Wachstum wird aber die ganze Pflanze schwerer, besonders wenn sich erst Früchte bilden. Dann ist der Unterteil der Pflanze zu schwach, um das verhältnismäßig große Gewicht zu tragen. Um ein Zusammensacken zu vermeiden, wird es nötig, den Stamm mehrmals anzubinden. Die günstigsten Anhefte



stellen befinden sich unter einem Blatt bzw. einer Fruchttraube. (Siehe Abb.) Der Bastfaden ist um den Stützpfahl recht fest zu schlingen, damit er nicht rutscht und etwas höher als der zu schützende Blattwinkel, damit die Pflanze nicht im Wachstum gehindert wird. So angebunden, wird die Pflanze auch bei dem stärksten Fruchtbehang niemals zusammensacken; die Früchte sind stets dem Sonnenlicht ausgesetzt und reifen infolgedessen gut aus. Schr. i. Wr

Bienenzucht.

Das drehbare Fenster. Bei Erbauung eines praktischen Bienenhauses gilt als eine Hauptforderung die gute Belichtung desselben. Die meisten Arbeiten an den Völkern



müssen im Bienenhause selbst vorgenommen werden. Wer mit einer von Bienen besetzten Wabe zur näheren Untersuchung derselben ins Freie rennt, riskiert, daß eine Menge von besonders jungen Bienen abfliegt, die dann nicht mehr zurückfinden. Auch kommt es gar nicht so selten vor, daß die Königin auf der Wabe sich befindet, beim Übergange vom Stockdunkel in das grelle Sonnenlicht nervös wird und abfliegt. Das alles kann vermieden werden, wenn das Bienenhaus im Innern sehr hell gehalten wird. Da nun die Bienen bei der Auseinandernahme des Wabenbaues zum Teile abfliegen und der Helle des Fensters zueilen, richten wir dies so ein, daß die Bienen rasch wieder ins Freie gelangen können. In der beigegebenen Abbildung führen wir ein drehbares Fenster vor, das sich auf dem Bienenstande außerordentlich gut bewährt. Dabei ist auf das Gleichgewicht zu achten, damit das Fenster in allen Lagen ruhig stehen bleibt. Weigert, Kreisbienenmeister.

Für Haus und Herd.

Hammelragout. Zu diesem Gericht eignen sich vorzüglich Reste von gebratenem, gedämpftem oder gekochtem Hammelfleisch. Etwas Mehl röste man in Butter gelblich, füge eine feingehackte Zwiebel oder einige fein gehackte Schalotten hinzu, läßt das Mehl hiermit noch eine kurze Zeit rösten. Nun gießt man Fleischbrühe oder auch Bratenbrühe darauf, gibt ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas Wein- oder Estragonessig, je nach Geschmack Pfeffer, Salz und Zucker daran, kocht hiervon eine seimige braune Sauce, vermischt diese mit dem in hübsche Stücke geschnittenen Fleisch und läßt dasselbe auf gelindem Feuer langsam schmoren. In der Schale gekochte oder Salzkartoffeln munden vorzüglich dazu.

Schwammhaschee. Alle festen Sorten von Schwämmen, Pfefferlinge, Korallenschwamm, Reizker und dergleichen können hierzu Verwendung finden. Die Pilze werden nach dem Putzen und Waschen mit kochendem Wasser überbrüht und grob gehackt. Dann dünstet man sie in Butter unter Zusatz von Fleischbrühe, stäubt Mehl darüber, verkocht sie mit etwas süßer Sahne, bindet die Sauce mit einem Eidotter und gibt beim Anrichten feingewiegte Petersilie dazu.

Kirschflammeri. Ein Pfund entsteinte Kirschen werden in einem halben Liter Wasser mit Zucker, Zimmt und Zitronenschale weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Den Saft kocht man mit feinen bitteren Mandeln und 100 Gramm Reisgrieß zu einem Brei, füllt das Ganze in eine Form und stürzt diese nach dem Erkalten. Man gibt eine Vanillensauce dazu.

Schotensuppe. Ein Suppenteller voll grüner Erbsen wird mit einem Eßlöffel Butter weich gekocht. Dann fertigt man ein Schwitzmehl aus einem Eßlöffel Mehl an und kocht es mit der Brühe der Schoten zu einer sämigen Suppe. Empfehlenswert ist es, diese Suppe mit zwei Eiern abzuquirlen. Zuletzt kommen die weichgekochten Schoten und feingewiegte Petersilie hinzu. Man schmeckt die Suppe mit etwas Salz und Zucker ab.

Gedämpftes Kalbfleisch. Die erforderliche Menge Kalbfleisch wird in gelbzerlassener Butter angebräunt, gewendet, gesalzen, mit Wasser begossen, bedeckt und bei mäßigem Feuer unter öfterem Begießen weich gedämpft. Zuletzt läßt man den Fleischgrund durch ein Sieb laufen und richtet ihn als Sauce an.

Aal auf dem Rost. In Stücke geschnittener Aal wird nach gehöriger Vorbereitung in Wasser mit Zwiebeln, Salz, Lorbeerblatt, Dill und Petersilie zwanzig Minuten gekocht und dann mit einem Tuche abgetrocknet. Darauf bestreut man die Aalstücke mit Salz und Pfeffer, wälzt sie in geschmolzener Butter, Eigelb und Semmel und dreht sie auf dem Roste.

Zur Heilung und Linderung der Schmerzen bei Brandwunden bereitet man eine Salbe aus einem Eßlöffel ungesalzener Butter und einem Eidotter. Damit bestreicht man einen weichen Leinenlappen und legt diesen auf die wunde Stelle.

Sehr unangenehm ist das Aufwerfen der Kanten bei Teppichen. Ist es nur eine Ecke, die sich nach oben umbiegt, leimt oder näht man ein Stück steife Pappe an die Unterseite. Sind größere Flächen in Mitleidenschaft gezogen, legt man ein feuchtes Tuch darüber und preßt mit einem heißen Plätteisen.

Ein altes Mittel gegen heftiges Nasenbluten. Man halte die Füße in möglichst heißes Wasser, so heiß, wie man es eben aushalten kann; gleichzeitig trinke man eine Tasse Tee, in der eine Prise Cayennepfeffer verrührt ist.

Teerflecke zu entfernen. Teerflecke entfernt man aus weißer Wäsche, ohne daß gelbbraune Stellen zurückbleiben, wie dies fast immer der Fall ist, dadurch, daß man die Flecken vor der Wäsche mit Weinsäure etwas weichen läßt und dann ausreibt.

Die Reinigung der Eichenholzmöbel. Die Reinigung der Eichenholzmöbel wird am besten mit Salmiak vorgenommen. Wenn der Anstrich oder die Lackierung herunter soll, und sollten sich schwarze Flecke bilden, so muß mit Salzsäure nachgewaschen werden, weil Salzsäure den blauen Gerbstoff des Eichenholzes zerstört. Im Bedarfsfalle kann auch mit Chlorwasser nachgewaschen werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.